

CHILENISCHE PEBRES-SAUCE



Kategorie: Saucen

Kreiert: am 06.09.2022

Qualifiziert von: Supercook
CL

Vorgeschlagen von:
Karolinamoraga

Gesamtzubereitungszeit: 10
Sekunden

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

4 Kleine Tomaten in 4 Teile geschnitten

1 Rote Zwiebel, halbiert

1 Zehe/ Zehen Knoblauch

3 Messbecher Koriander

1 Grüne scharfe Chili

1/2 Grüne Paprika in Stücken

4 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Weißweinessig

Saft einer halben Zitrone

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Messbecher